

Звідси їх властивості: безпека, міцність, паропроникність, теплоізоляційність. Уважається, що природні матеріали практично не виділяють небезпечних речовин, а деякі з них здатні вбивати шкідливі мікроорганізми, тобто є антисептиками. Бамбукові і скловолоконні шпалери за рахунок високої щільності вихідної сировини володіють підвищеною міцністю, вологостійкістю. Цим пояснюється їх довговічність, практичність, універсальність. Шпалери, виготовлені з паперу, деревини та іншої натуральної сировини пропускають частинки пари через порові канали, що забезпечує повітрообмін. Такі властивості шпалер зменшують ризик появи плісняви на стінах та зберігають тепло у приміщенні. Отже, купуючи будь-який оздоблювальний матеріал, варто поцікавитися наявністю у продавця екологічного сертифікату, оскільки екологічно сертифіковані та марковані шпалери – це додаткові переваги для здоров'я споживачів та довкілля.

**Список використаних інформаційних джерел.** 1. Шпалери. Технічні умови : ДСТУ ГОСТ 6810:2004 (ЕН 233-89). Київ. Держспоживстандарт України 2004. 25 с. 2. Екологічні маркування та декларації. Екологічне маркування типу I. Принципи та методи : ДСТУ ISO 14024 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ecolabel.org.ua/iso-14024-dstu-iso-14024> (дата звернення 24.02.2020). 3. ТОВ «Блок ЛТД» є першим українським підприємством, яке отримало екологічний сертифікат на шпалери [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ru-remont.com/steny/oboi/vinilovye/proizvoditeli-tseni.html> (дата звернення 26.02.2020). 4. Орган екологічної сертифікації та маркування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ecolabel.org.ua/novini/541-new.html> (дата звернення 26.02.2020).

**В. О. Назаренко, к. т. н., доцент, [nazarenkovalya26@gmail.com](mailto:nazarenkovalya26@gmail.com);**

**З. Я. Котова**

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна*

## **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Соус – це рідка приправа до основної страви або гарніру. Їх призначення зробити їжу більш запашною та вишуканою. Більшість соусів містять спеції та смакові інгредієнти, які підви-

щують апетит, а їх забарвлення відтіняє кольори основних продуктів страв. Соусна продукція в харчуванні є джерелом вуглеводів і жирів, дещо менше – білків, мінералів і вітамінів. Крім того соуси характеризуються високими споживними властивостями, засвоюваністю, можливістю регулювати хімічний склад, харчову та біологічну цінність, калорійність, властивості [1].

Сучасний ринок соусів насичений, але в той же час різноманітний і гнучкий. Комбінуванням сировинних компонентів можна розширювати асортимент соусів, регулювати собівартість, ціну та рентабельність виробництва [2].

В Україні соуси випускаються в широкому асортименті і класифікуються за декількома ознаками. Їх умовно поділяють на дві групи: тривалого зберігання (промислові) і нетривалого зберігання (складові до гарнірів, їх використовують у закладах громадського харчування). Відповідно до національних стандартів вони поділяються на нестерелізовані, стерилізовані і з застосуванням консервантів (ДСТУ 2118-93), столові та десертні (ДСТУ 4561:2006) [3]. Науковці поділяють соуси на холодні (кетчуп, томатний соус, гірчицю тощо), гарячі (споживають у розігрітому вигляді й не потребують додаткового приготування), дресінги (салатні заправки, соуси на жировій основі тощо) [4]. За класифікацією маркетингової компанії «Синергія» соуси поділяють на солодкі фруктові та гострі закусочні. В свою чергу розрізняють гострі закусочні соуси білі, червоні, гірчичні та соєві. До білих відносять майонез і соуси на майонезній основі, до червоних – кетчупи й соуси на томатній основі. Соуси томатні поділяють на неконцентровані і концентровані. В основному реалізуються неконцентровані нестерелізовані соуси з консервантами.

Солодкі фруктові соуси вітчизняними підприємствами практично не випускаються, в торговельній мережі вони представлені дорогою закордонною продукцією і значним попитом серед українських споживачів не користуються [1].

До основних чинників, що обумовлюють сучасні тенденції в асортименті, можна віднести: необхідність задоволення вимог

науки про харчування; зміну споживчого попиту; наявність сировинних ресурсів, їх рентабельність та розширення області застосування. З урахуванням цього створюються нові види соусів. До них можна віднести соуси на молочній основі, соуси-гриль, основою яких є овочі запечені на грилі, соуси з дієтичними добавками, функціонального призначення. Крім того, розширюється сировинна база додаткової сировини (овочі, фрукти, горіхи, гриби, зелень та трави).

Проведено дослідження переваг споживачів щодо реалізації різних видів соусів. Опитані покупці різних вікових груп в мережах магазинів «АТБ» та «Сільпо», м. Полтава (рис. 1).

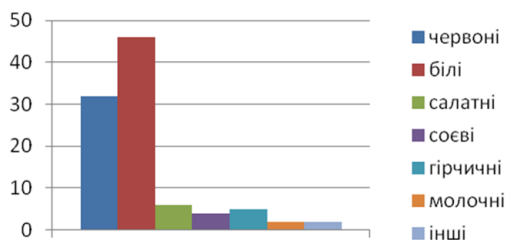


Рисунок 1 – Переваги споживачів за видами соусів

Аналізуючи дані рисунку можна зазначити, що близько 80 % опитаних надає перевагу білим та червоним соусам. Зокрема частка томатних соусів (включаючи кетчупи, як різновид) – 32 %. Гірчичні соуси (гірчиця і соуси на її основі) в уподобаннях проанкетованих займають 8 %. Менше переваг отримали салатні соуси – 6 % та соєві – 4 %. Це можна пояснити тим, що ці соуси не є традиційними для українського споживача, який тільки звикає до них. Молочні соуси недавно почали з'являтися у продажу, тому споживач тільки починає знайомитись з ними, їх частка – 2 %.

З усіх опитаних 92 % вказали, що надають перевагу вітчизняним соусам та кетчупам. Найбільшим попитом користуються соуси торгової марки «Чумак» – 24 % і «Торчин» – 21 %. Їм поступаються за популярністю соуси ТМ «Руна» – 15 %. Менше опитаних вибирають торгові марки «Помідора» – 11 %, «Ніжин»

– 10 та «Господарочка» – 7 %. Іншим торговим маркам віддають перевагу 12 % респондентів.

Досліджена зацікавленість споживачів в соусах підвищеної харчової цінності і з оздоровчими властивостями (рис. 2). Загалом опитані позитивно ставляться до такої продукції.

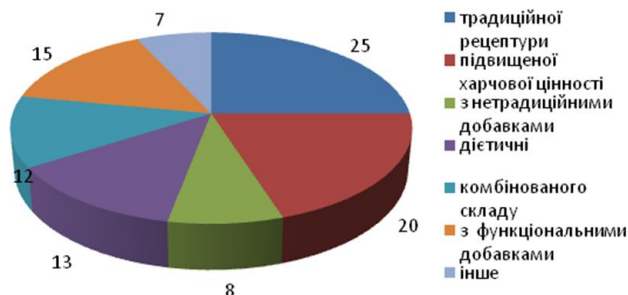


Рис.унок 2 – Переваги споживачів за видами соусів особливого складу

З'ясувалось, що 20 % респондентів потребує продукції підвищеної харчової цінності, 13 % хотіли б купувати дієтичні соуси (зі зниженим вмістом цукру, для діабетиків). Для тих, кому необхідні продукти без цукру, вітчизняними і закордонними виробниками розроблені томатні соуси з цукрозамінниками («Томатний з базиліком», «Барбекю пікантний» та ін. – з цукралозою). Для 15 % респондентів бажана продукція з функціональними добавками, а 12 % подобаються соуси комбінованого складу.

Отже, зараз неможливо бути успішним, випускаючи тільки традиційну продукцію даного сегменту ринку, її купують все менше, як через поширення ідей здорового харчування, так і в прагненні урізноманітнити смак їжі за допомогою нових соусів. Наведені тенденції оновлення асортименту соусів показують широкі можливості створення нових видів. Значна кількість опитаних потребує продукції підвищеної харчової цінності, з функціональними добавками, дієтичними та оздоровчими властивостями. Разом з тим, необхідно враховувати, що споживачі надають перевагу її натуральності.

**Список використаних інформаційних джерел:** 1. Жукевич О. Виробництво та споживання соусів в Україні / О. Жукевич, Г. Рудавська // Товари і ринки. – 2012. – № 2. – С. 37–45. 2. Аналіз ринку майонезів і соусів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-majonezov-i-sousov-ukrainy>(дата звернення: 02.03.20). – Назва з екрана. 3. Соуси салатні. Технічні умови : ДСТУ 4561:2006 [Чинний від 2008.01.01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – 19 с. 4. МакКенна Б. М. Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы / Б. М. МакКенна (ред.) ; пер. с англ. под ред. Ю. Г. Базарновой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2009. – 480 с.

**Л. Г. Ніколайчук**, к. т. н., доцент, [lnikolayhuk74@gmail.com](mailto:lnikolayhuk74@gmail.com)  
Національна академія сухопутних військ  
імені гетьмана Петра Сагайдачного  
Львівський торговельно-економічний університет, Україна;  
**І. С. Галик**, к. т. н., професор;  
**Б. Д. Семак**, д. т. н., професор  
Львівський торговельно-економічний університет, Україна

## **НАНОТЕКСТИЛЬ УКРАЇНИ: ВИКОРИСТАННЯ ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ, РІВНЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ**

Як свідчить аналіз літературних даних [1–10], розвиток нанотехнологій і нанонауки в Україні, як в багатьох економічно розвинутих країнах світу, є одним із стратегічних напрямків їх науково-технологічного розвитку в ХХІ столітті. Саме нанотехнології виявились в цих країнах основним пріоритетом науково-технологічного розвитку у багатьох галузях науки і техніки. В даній роботі ми обмежимося тільки розглядом основних досягнень нанотехнологій в галузі розвитку нанотекстилю та нанодягу в Україні, безперечно при цьому на використанні існуючого зарубіжного досвіду.

За результатами вивчення зарубіжного досвіду виробництва та застосування нанотекстилю та нанодягу різного цільового призначення, а також узагальнення результатів власних досліджень вказаних нановиробів представляється доцільним сформулювати та обґрунтувати такі напрямки їх досліджень в університетах легкої промисловості та торгівлі України. При цьому основну увагу приділити вирішенню наступних завдань: